

Misantla, Cavecera de Subdelegacion desde once años a esta parte, pues antes estava sujeta ala Alcaldia mayor de la Antigua; tiene en su Jurisdiccion alos Pueblos siguientes; Colipa que dista 5. Leguas, Tacuatla 3, y Nautla 12 que es Puerto de Mar; en este desemboca el Rio de Quilate y Palmar; solo tiene agua en su Barrax para Bancos muy pequenos, que cargaran 100 fanegas de Maiz, y su mayor profundidad en tiempo de Aguas, es la de 6. pies en la Boca, pues dentro del Rio ay mucha mas en varios puntos.

La Barrax de Palmas, es en la que desemboca el Rio de Misantla, intransitable su curso, aun en canoa, por su mucha piedra y continuos saltos; cuya sola circunstancia de poder ser Navegable, haria felices alos Abitantes de Misantla; pues darian salida a sus producciones terreas, como Maiz, Frijol, y demas Semillas que se pudrien en los montes, por imposibilidad de tener en que transportarlos hasta Veracruz.

Misantla, dista de este Puerto 36. leguas y del Mar 12; No ay un Mosquito en la Poblacion, y solo en el Rio se ven algunos, por lo que nadie duerme con Pavellon.

Colipa, que se lleva dicho arriba, dista 5. Leguas; en todos tiempos se hace uso del Pavellon en este Pueblo, por la abundancia de Mosquitos, particularmente, de los que se conocen con el nombre de Geyen.

En Tacuatla, no los ay, por ser Pueblo que se ba acercando ala Tierra que llaman de Chicomiquito, Pays friismo.

En Nautla los ay con abundancia, por la proximidad de los Trianglaxes, que son Tierras Pantanosas: Ay ademas muchissima Nigua; y como en todo Puerto de Mar, por el uso constante del Mexico, a abundancia de Saind.

La Baynilla, es el primer Parno de subsistencia de los Abitantes de Misantla, y Jurisdiccion; Se conoce vago de quatro nombres. Grande fina: Chica fina: Atancuenda

Casa. Sin propiedad en Atlixantla Escogidos de 30 años de continua practica, han sido estos encargados multitud de veces, y despues de satisfacer en cada R. Caxas 21. años de flete y dño, esta y Comision en Cadiz, ha sido preciso arrojarla al Mar, de q. ay bastantes exemplares, sin embargo de haverse hecho aqui tres, o quatro reconocimientos del fruto, antes de su embarque.

Los precios aque se ha comprado la Baynilla en el discurso de doce años por los Abilitadores, han sido desde 27. hasta 35 p. millar de la grande fina; y los 40. marcos que componen un millar de la clase referida, Mancuerna, de 2 marcos por 1., lo mismo. El millar de Tacate ha sido el corriente a 10. p. y el Peracate a 4 p. millar, cosa que al Señor Barón le hara una ingente fuerza, respecto la grande diferencia q. senota de una a otra clase, pero este ha sido el uso constante que se ha seguido desde 50. años a esta parte, que han girado en este Artículo tres tios míos.

El año pasado, se pagó la Baynilla hasta 50. p. millar y el Tacate a 15., y cree el que expone, que respecto los muchos Individuos que giran aqui en este Artículo, no valdria de 65 p. el que tenga este año.

El Fruto debe empezarse a cortar en el próximo mes de Mayo, y la totalidad de la cosecha esta recogida en el mes de Julio; La flor esta en esta fecha en el vepico, puede serle perjudicial el tiempo de Norte que esta corriendo, pues en aquel Partido es agua indifectiblemente, y no le es provechoso, solo que se suele decir el exito de la buena, o mala cosecha Verdadera. Si despues que se permite (publicandolo por

estén aun inmediacion; por lo que se tiene presente al tiempo
de embarcar la Baynilla (en Atisantla) en los Caxones, interin
se forma la reunion, que las Caxeras de este fruto bayan con los
extremos: Ay amas, lo que se llama Caxero, o' en termino
Provincial del Pays donde se coge, "Esa Baynilla esta engarrada".
Este mal, es incurable, por no haverle dado dos dias mas de sol;
algunos la lavan, y la buelven a poner al sol; pero esta ope-
racion, si se hace con la grande fina, se combierte en dactate,
y las mas veces, se pierde totalmente.

Los parages que el Distrito de la Ribbe-
legacion producen mas Baynilla son, los Montes de Quilate
adonde por el tiempo presente concurren las Jentes llamadas
de raxon, que son, pocos Blancos, algunos mestizos, y
Atulatos, a comprar el fruto verde, a cambio de Aguardi-
ente, vino, chocolate, y algunas tegijas de la Puebla, que
son de Algodon.

El Indio sale de Atisantla
el Lunes, y no buelbe hasta el Sabado con su Red de
Baynilla, que balora de 16. a' 20. p^l; esta a escepcion
de alguna que reserba para veneficiarla, y pagar la
avilitacion hecha con anticipacion por el que espone, la
vende ala gente de raxon, que siendo olgarana, sin apli-
cacion, solo entiendo en grato Superior a los Indios, su
veneficio.

En Colipa, la Jente de raxon, ve-
neficia mucho mejor que en Atisantla, la Baynilla; se
dan dos motivos para esto; el primero, (y seguramente
el mas poderoso) es el que la mayor parte del fruto
que se coge es de Savana, o' donde vapo, que lo distinguan
con el nombre de Acaguales: y el segundo es el no ser
tan corpulenta como la de Atisantla, que se acopia en lo
Montes citados, pero de Savana, o' madura, mas pronto, y
es mas propensa a platarce, o' escarcharse; cuya circunstan-
cia es muy ventajosa para su venta en Europa; de modo q.
Segun la practica que he tenido en esta Puente por espacio
de 16. años, y el de 8. que he residido en Atisantla para su
acopio; aseguraria mas bien a' 6. p^o la clase de mala q.
resultare en Cadiz de Colipa, que aun 12 la de Atisantla,
por haverme dado esta infinitos chascos, pues teniendo en la

Casa de mi propiedad en Atlixantla Escogidos de 30 años
de continua practica, han sido estos encargados multitud
de veces, y despues de satisfacer en estas R.^{tas} Caxas 21. ms
de flete y dno, estas y Comision en Cadiz, ha sido preciso
arrojarla al Mar, de q. ay bastantes exemplares, sin
embargo de haverse hecho aqui tres, o quatro reconocimientos
del fruto, antes de su embarque.

Los precios aque se ha comprado la Baynilla
en el Sucurso de doce años por los Abilitadores, han sido desde
27. hasta 35 p.^{ta} millar de la grande fina, y los 40. marzo
que componen un millar de la clase referida, Mancuerna,
de 2 marzo por 1., lo mismo. El millar de Tacate
ha sido el corriente a 10. p.^{ta} y el Peracate a 4 p.^{ta} millar.
Cosa que al Señor Baron le hara una ingente fuerza,
respecto la grande diferencia q. senota de una a otra
clase, pero este ha sido el uso constante que se ha seguido
desde 50. años a esta parte, que han girado en este
Articulo tres tios mios.

El Año pasado, se pago la Baynilla
hasta 50. p.^{ta} millar y el Tacate a 15., y cree el que
espone, que respecto los muchos Individuos que
giran aqui en este Articulo, no vafana de 65 p.^{ta}
el que tenga este año

El Fruto debe empezarse a cortar en
el próximo mes de Mayo, y la totalidad de la cosecha
esta recogida en el mes de Julio; La flor esta en esta
fecha en el veyno, puede serle perjudicial el tiempo de
torre que esta corriendo, pues en aquel Partido es
agua indifectiblemente, y no le es provechoso, solo
que se suele decir el exito de la buena, o mala cosecha
Veridexa. Si despues que se permite (publicandolo por

Bando) el corte de Baynilla, cura un tiempo de aguas
 fuertes, y no se puede sacar el Pueto al Sol, toman el
 arbitrio de tender Pettates en lo interior de las Casas,
 para que el Ayre quite el que se puestas la Baynilla,
 pero esta muchas veces no basta, y auien al ultimo re-
 curso, que es el que llaman Pascoyol; este tiene
 su origen de una especie de orteza que se forma de
 Caxitas que llaman de Castilla, amarradas muy
 unidas, sobre las quales se pone una frenada, prendiendo
 en el medio de ella un atecate, el que esta pendiente
 del tapanco de las Casas, y como a tres quantas de
 distancia del fuego que se pone de vapo: La Baynilla no
 esta quieta, sino meneandose paulatinamente,
 por cuyo medio consiguen el que no se les pierda
 enteramente su Baynilla, pero siempre es perjudi-
 cial a los cosecheros, igualmente a los Compradores,
 por que no saca el Color negro y lustroso, como se
 verifica al Sol, y ay en ciertos años que se hace uso
 del Pascoyol, por ultimo recurso, mucha manchada,
 de cuya circunstancia resulta una imposibilidad suma
 para verificar sus pagos por los cosecheros a los Avilita-
 dores, y no haciendolo en aquel año, se extingua la deuda
 pues los Indios, en postergandonse los deuitos, curan por
 su aditos no ay derecho a cobrarlos.

La Baynilla se puede distinguir, pro-
 cediendo de buena fee los remittentes a Europa, en el
 metodo en que esta amarrada, pues la grande flia,
 no lleva mas que un atado de pita floja, a quatro deos
 de distancia, no por lo que llaman el peruelero de ella, sino

por el lado opuesto. La Chica fina se amarra cada
Ataro por Si en la misma conformidad, y ~~después~~, y
después se vnen por donde se conoce con el nombre
de Ataruenna, como se expresa arriba. El Zacate
tiene dos atados, uno casi al extremo de abajo, y el
otro en el pescuezo. Del Rexacate tiene tres atados,
los dos otros en el Zacate, y uno en medio del ataro. La
mas inferior, que se llama Basura, y sirve para enorar
los Cafones, se amarra en la misma conformidad
que la fina; con la diferencia de tener 100. Bay-
nillas cada Ataro, y no 50, como todas las demas
clases.

En la Alcaldia mayor de Papantla
que dita, poco mas, o menos 22. Leguas dela de Atlixan-
tla, se cosecha Baynilla, pero muy poca, y de poca
clar, por falta de Inteligencia en su beneficio, pues
se conoce la Baynilla, por ser dela dos clases, la
grande, y chica fina muy desmedrada. En toda
su Jurisdiccion se hacen, (quando mas) cien milla-
res, y esto con el ^{agregado} de tener de robar alguna (q.
no sera la menor parte) de la Jurisdiccion de Atlixantla,
como igualmente lo verifican los del Puenteillo de
Nautla, que suven por el Rio en sus Canas, y
saquean los atones de Quilate.

La Baynilla que se conoce con el
nombre de Cimarrona, no admite beneficio: Los
Vesucos que la producen, son mas delgados, y mientras
la Basura puede tener aplicacion, por que no tiene
jugo alguno, y en el momento que se dobla, por falta
de la Circunstancia que se expresa, se dobla quiebra
y es la que distinguen con el nombre de Baynilla Palo.

La que se llama Pompona, la producen

203

Vesucos mas gruesos que los que dan la Baynilla Palo,
pero generalmente nada veneficia este fruto, y solo
por gusto suelen traer alguna que otra al Pueblo: El Sol
no tiene tanta fuerza en ella, como en la ~~Atamara~~ de
que se habla en los Capítulos de arriba, así por ser mu-
cho mas gruesa, aun que en lo ^{general} ~~general~~ mucho mas cocta q^e
la gr^{ande} fina, como por excen que supellejo es menor
sensible al Sol; De citas he remitido a Cadix alguno el
Atara, con el objeto de ver si se propagava su consumo,
pero las han depreciado, a causa de decir los Inteligentes
en aquella Ciudad que el olor no es agradable, como
el de la Atamara; y me han significado mis corres-
pondientes, que no remita de ningun modo por haver
manifestado los Genoveses, que con los que en Cadix tie-
nen estancado este comercio con todo el Levante, que
no tienen aplicacion.

En Teutla, Caxerera de Alcajdia ma-
yor, en la Intendencia de Oaxaca, fue el Primer Pueblo
donde se empezó a conocer este fruto; no lo expongo acen-
tadamente, pero en Cadix desde ép^{oca}s muy remotas le
dan la preferencia a todas las demas Baynillas. Su vene-
ficio es enteramente opuesto al de Atamantla, pues en dho
Pueblo, luego que la Baynilla viene del Monte, la ponen
sobre la Fierza hasta que se pone amarilla; inmediata-
mente con unos que llaman Cornisuelos, o' con Alfileres
la ban picando toda, y después con una ahuya la ban
cosiendo por el pescuezo la mitad, y el extremo opuesto,
luego la ban amarrando en los Cavalletes de las Casas
en donde la dejan al Sol, agua, y Seceno, hasta los
ocho o' diez dias que con una Escalera portat il

ban haciendo su separacion y reconocimiento para la separacion, y luego siguen haciendo segundo reconocimiento para que no la pare el sol. En las clases, aunque no aiga la proligidad que en el pantido de Atisantla, su credito es mayor; Sin embargo de que abra fua grande de Teutla que no la admitiran en Atisantla en la clase de Zacate, por su mal color y poco peso, pues la Pina de Teutla no tendria nueve onzas; la chica de igual clase 14 onzas; el Zacate cinco y media, y el Peracate 4 cada ettaro de 50 Baynillas; Llando la Pina grande

de Atisantla para de 10. a 12, segun la diferencia de Monte alto, o Savana; La chica fua cada dos ettaros pesan desde 15 a 18 onzas; El Zacate de 7 a 8, y el Peracate de 5 a 6.

En la Alcatia mayor de Teutla, se cosecharan, segun lo que he observado por rason pedida ala Aduana, la misma cantidad que en Papantla q. Son cien millares.

Por Taxuillo suele hix alguna Baynilla; pero de esta no tengo noticia, ni del metodo que se va para su beneficio, ni aun de la cantidad que se acopia.

En el año de 1801. vinieron por Mexico tres cafones de Baynillas, que no pude averiguar donde se havian cosechado, pero era de regular clase; No extrañare sea algun Arrendador el que haya propagado este fruto, pues he

204
Jato algunas Relaciones, y Remitido Vepucos
en tierra con Indios de Atisantla para que
comiesen con su plantio.

La mayor cosecha que he visto en
Atisantla, ha sido de ochocientos Atillaes
y la menor (poraguas) de doscientos. ~~FF~~

968 : 3/1000

datos algunos y algunos y algunos
en forma con forma de algunos
con forma con forma.

los mayores datos que he visto en
el mundo, he visto de algunos
y la mayor (porque) de algunos

Jan 22 1891

9